



Pancake-Frühstücks-Burger mit Bananen, Räuchertofu und Erdnussbutter

Für 10 Portionen:

20	Pancakes, Art. 1301
1 ½	Salatgurken, in Scheiben
2	rote Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
3	Fleischtomaten, in Würfeln
6	Bananen
1 Kopf	Eisbergsalat, in feinen Streifen
150 g	Erdnüsse
150 g	Mehl
200 g	Erdnussbutter
750 g	Räuchertofu, zerkrümel
2 EL	Öl
3 EL	Senf
6 EL	Sojasauce
6 EL	Sesampaste
etwas	Zucker, Salz und Pfeffer

- 1 Eineinhalb Bananen, Zwiebeln und Erdnüsse fein hacken. Mit Mehl, Senf, Sojasauce, Sesampaste, Räuchertofu-Krümel, sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen und 10 Patties formen. Mit Mehl bestäuben und in Öl anbraten.
- 2 Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die restlichen Bananen in Scheiben schneiden und zum leicht gebräunten Zucker geben, vermengen und zur Seite stellen.
- 3 Pancakes erwärmen und die Erdnussbutter darauf streichen. Salat, Tomaten, Gurken, Patties, sowie die karamellisierten Bananen auf die Pancakes geben und einen Weiteren aufsetzen.



Leckere Pancakes backen Sie einfach mit der Pancake-Backmischung Art. 93261.